厨房機器

棚

5

業務用圧力鍋

プロが愛用する高品位で本格派の圧力鍋です。 伝統の信頼性と豊富なサイズ展開でお応えします。

素早く、やわらかく、おいしく120℃の高温で 調理する"大容量"の圧力鍋です。





● Ωアルミ 業務用圧力鍋 (第2安全装置付) □ 🔀

⟨AAT-15⟩	
50 2 2-0047-0101	40 2 2-0047-0102
内φ460×H345	内
満水容量:50ℓ	満水容量:40ℓ
最大炊量:2/3ライン 31 ℓ	最大炊量:2/3ライン 25 ℓ
1/3ライン 16ℓ	1/3ライン 13 ℓ
圧力調整装置:1.0kg/cmgG	圧力調整装置:1.0kg/cmgG
安全装置:1.7kg/cmG	安全装置:1.7kg/cm ² G
質量:21.0kg	質量:19.6kg
●50ℓ・40ℓ共に安全フィル	ターを装着しています。

❷ Ωアルミ 業務用圧力鍋用 目皿・落し蓋セット (AAT-17) 2-0047-0201

●50ℓ・40ℓ専用の目皿・落し蓋のセットです。



	白米炊飯量	内径	高さ	kg	
15€	約2升	360×	162	8.9	2-0047-0301
18 €	約2升4合	360×	199	9.5	2-0047-0302
218	約2升7合	360×	228	9.7	2-0047-0303
24 &	約4升	360×	267	10.1	2-0047-0304

■調理時間の目安					
材 料	加熱時間	蒸らし時間			
白 米	0~3分	10~15分			
じゃがいも	6~7分	10分			
かたまり肉	20分	20分			
大 豆	0~3分	10分			

圧力鍋の使用注意点 1.機能弁と安全弁の点検

- 機能弁のノズルに物がつまっていないか、又穴が目づまりしていないか、安全弁は動くかどうかの確認をしてください。 2.調理の量を守る
- 材料や煮汁は、鍋の深さの2/3以上入れないでください。豆類・ 穀類のように量のふえるものは鍋の深さの1/3を越えないよう

- 鍋のみならずパッキン等も痛めます。

3 ホクア 業務用アルミ 圧力鍋⟨AAT-01⟩

	白米炊飯量	内径 高さ	kg	
152	約2升	360×162	8.9	2-0047-0301
18 €	約2升4合	360×199	9.5	2-0047-0302
218	約2升7合	360×228	9.7	2-0047-0303
24 €	約4升	360×267	10.1	2-0047-0304

■調理時間の目安					
材 料	加熱時間	蒸らし時間			
白米	0~3分	10~15分			
じゃがいも	6~7分	10分			
かたまり肉	20分	20分			
大 豆	0~3分	10分			

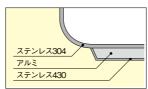
■仕様

				15 €	18₽	21 &	24 &	
	内		径		360			
サ	外		径		41	3		
イズ	本	体 深	さ	162	192	228	260	
(mm)	総	高	さ	28.6cm	31.6cm	35.2cm	38.4cm	
	底	の	径	25.7cm	29.4cm	25.7cm	29.1 cm	
賃	重	(kg)	8.9	9.5	9.7	10.1	
松	満	水 容	量	15	18	21	24	
容量	2/3	ョライ	ン	9.3	11.8	13.0	15.8	
(8)	1/3	ョライ	ン	5.0	6.0	7.0	8.0	
最		米		2升	2升4合	2升7合	3升	
最大炊量	大		豆	1升1合 (1.49kg)	1升3合 (1.76kg)	1升5合 (2.03kg)	1升7合 (2.30kg)	

●安全フィルターを装着しています。

ワンダーシェフ圧力鍋

業界初!!大容量電磁調理対応圧力鍋登場! 用途に応じて選べる7サイズ。 バラエティーあふれるオールマイティー圧力鍋。



熱が均等に伝わる 三層構造

熱が鍋全体に、均等に 伝わる底三層構造で焦げ付きにくくなっていま



電磁調理器でも使えます。

ガスレンジは勿論、電磁調理器 でも使えるオールマイティーな圧 力鍋です。



−シェフ圧力鍋 🛂 20 2 (AAT-28) 2-0047-0401

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
1升5合	280>	< 322	7.2	230



5 ワンダーシェフ圧力鍋 ✓

106	MA	1-6//	2-004	7-050	l
白米炊	飯量	内径	高さ	kg	底径
1升5	 5合	280>	<242	6.6	230



ワンダーシェフ 両手圧力鍋 🖸 10 & (AAT-39) 2-0047-0601

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約1升	230>	<240	3.35	182
日冊付				



7 ワンダーシェフ 両手圧力鍋 🛂 8 2 (AAT-38) 2-0047-0701

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約1升	230×	<190	3.19	182

●目皿付



ワンダーシェフ圧力鍋 ≤ 6 ℓ 〈AAT-24〉 <mark>2-0047-0801</mark>

白米炊飯量 内径 高さ kg 210×168 2.4 174



ワンダーシェフ圧力鍋 4.5 g 〈AAT-23〉 2-0047-0901

白米炊飯量 内径 高さ kg 底径 210×128 2.3 174



ワン<u>ダーシェフ圧力鍋</u> 3 & 〈AAT-22〉 2-0047-1001

白米炊飯量 内径 高さ kg 180×113 1.8 154



● ワンダーシェフ 圧力鍋用蒸しす

(AAT-48) 2-0047-1101

φ275×H50

●420 ℓ、515 ℓ にご使用できます。

■ワンダーシェフ圧力鍋仕様(④~⑩)

■フフターフェフ圧刀動(L像(G)~(W)					
DA	ATA	容	量	サイズ	
	サイズ 長大炊量)	水の容量 (最高水位線)	水の容量 (豆るい線)	商品サイズ (外寸) (W×D×H mm)	
3 ℓ	(3合)	2.0 ℓ	1.0 ℓ	390×210×187	
4.5 ℓ	(5合)	2.8 ℓ	1.4 ℓ	435×240×203	
68	(8合)	3.8 ℓ	1.9 ℓ	435×240×240	
88	(1升)	5.0 ℓ	2.5 ℓ	360×258×245	
100	(1升)	5.8 ℓ	2.9 ℓ	360×258×295	
15@	(1升5合)	10.0 ℓ	5.0 ℓ	425×310×315	
20 €	(1升5合)	13.2 ℓ	6.6 l	425×310×397	

■ワンダーシェフ魔法のクイック料理仕様(⑫⑬)

DATA	容	量	サイズ		
商品サイズ (白米最大炊量)	水の容量 (最高水位線)	水の容量 (豆るい線)	商品サイズ (外寸) (W×D×H mm)		
3ℓ (3合)	2.0 ℓ	1.0 ℓ	385×200×190		
5.5ℓ (6合)	3.6 ℓ	1.8 ℓ	370×250×220		



ワンタダーシェフ 魔法のクイック料理 🔛

12 3 2 (AAT-46) 2-0047-1201

白米炊飯量	内径 高さ	kg 底径
約3合	180×115	約2.5 155

13 5.5 \(\infty\) \(\lambda\text{AAT-47}\) \(\frac{2-0047-1301}{1000}\)

<u> </u>	,	_ 00		
白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約6合	220×	(143	約3.2	178

付属品:蒸しす、掃除ピン、取扱説明書、「浜田ママの 魔法のクイック料理」本、ガイドDVD



新機能ノズル 新機能のノズルでおもりが 簡単には外れなくなっております。